

einfach Rumkugeln selber machen



Rumkugeln selber machen und das ganz ohne Kuchenreste & richtig einfach. Speicher Dir direkt mein Rezept für diesen Weihnachtsklassiker ab.

einfach

Vorbereitungszeit: 20 Minuten **Ruhezeit:** 3 Stunden **Gesamtzeit:** 3 Stunden 20 Minuten

Zutaten

– 1 Portionen +

- 350 g Blockschokolade
- 100 g Walnüsse
- 100 g Sahne
- 50-70ml Rum (alternativ Rum Aroma, Dosierung nach Geschmack)
- 100-150g Schokostreusel zu Wälzen

Utensilien

Zubereitung

- 1 Blockschokolade zerkleinern und zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen
- 2 viel rühren damit sich gleichmäßig schmilzt
- 3 Walnüsse mahlen
- 4 Anschließend den Rum zu den gemahlene Walnüssen geben und unterrühren
- 5 wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Sahne-Schoko Masse zur Walnussmischung geben und kräftig miteinander verühren.
- 6 die Masse mind. 3 Stunden, aber normalerweise über Nacht kühl stellen. Nicht in den Kühlschrank, besser in den Keller.
- 7 wenn die Masse gut durchgezogen ist wird mit einem TL immer ein Teil abgestochen und in den Händen zu Kugeln gerollt.
- 8 Anschließend direkt in den Schokostreuseln wälzen
- 9 Kühl stellen und genießen.

Notizen

Beim Rum nimmst Du bitte die Menge die für Dich passt. Am besten erst weniger, zugeben kann man immer noch.

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.